

Groentesoep met gegrilde groenten en 'ballen'

Wat heb je nodig?

Groentes naar keuze, zoals:

flespompoen
uien
prei
wortel
bloemkool
bleekselderijstengels
knolselderij
gele paprika's

Zakje mini-mozzarellaballetjes

Voor de pesto:

1 bakje walnoten
flinke scheut olijfolie
1 basilicumplantje
1 teen knoflook
handje vol parmezaanse kaas, geraspt
versgemalen peper en zout

1,5 liter krachtige runder- of groentebouillon
snuf foelie
2 laurierblaadjes
1 afbakbrood

Wat moet je doen?

Steek de barbecue aan, vul een rookdoosje met appelhoutsnippers en plaats deze op je branders. Maak de groenten schoon en snijd pompoen, knolselderij, courgettes, aubergines, ui en bloemkool in plakken van ½ cm. dik.

(houd de overgebleven roosjes van de bloemkool apart).

Snijd de bleekselderij en prei in stukken en halveer de wortels in de lengte.

Halveer de paprika's en verwijder de zaadlijsten

Giet wat olijfolie over de groenten (behalve de prei en bleekselderij) en bestrooi met peper en zout.

Voor de pesto:

Doe de walnoten in een (oven)schaaltje en plaats deze, zodra de barbecue gaat roken, op het bovenste (warmhoud)rooster op je barbecue.

Zet een (oven)schaaltje met de mozzarellaballetjes erbij, zover mogelijk van de hittebron af.

Rook de noten en kaas ca. 5 minuten op je barbecue met gesloten deksel. Zet dan apart.

Verhit de gietijzeren inzetpan van Broil King (of een Dutch oven) op je barbecuerooster en giet de bouillon hierin.

Doe er de foelie en laurierblaadjes bij.

Leg op een heet gietijzeren rooster de groenten (met de oliekant naar beneden) en rooster deze

aan beide zijden tot er mooie grilstrepen op staan. (Draai ze een kwartslag voor een 'ruitje').
Temper dan de temperatuur een beetje en grill tot de groente beetgaar is, met gesloten deksel.
Doe de bloemkoolroosjes in de bouillon en laat ca. 10 minuten meepruttelen.

Leg dan ook het brood op het 'warmhoud' rooster van je barbecue om deze in ca. 10 minuten af te bakken (o volgens gebruiksaanwijzing op verpakking).

Voor de pesto: doe alle ingrediënten in een blender en draai tot een smeùige creme.
(begin met een scheutje olijfolie en voeg meer toe indien nodig.)

Verwijder van de prei nu de buitenste zwartgeblakende bladeren en snijd alle gegrilde groente in niet te grote stukken. (2x2 cm.)

Doe de gegrilde groenten bij de bouillon en schep in diepe borden.

Leg in elk bord wat mozzarellaballetjes en garneer eventueel met wat peterselie.

Serveer de soep met het versgebakken brood en de pesto.

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok